ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

ATECREM IRIS

< Brevetto nº 102017000051113 >

Descrizione

Lievito *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum*, in crema, selezione Atecnos di lieviti da uve e fiori di Giaggiolo (Iris pallida) della Marca Trevigiana.

Specifiche tecniche

> Temperatura di fermentazione: range ottimale 14÷22°C
> **Selezionato per la sua capacità di NON produrre H_2S**
> Bassa produzione di SO_2
> **Produce acido malico fino a 2,5 g/l**
> Fortemente aromatico, con aromi stabili nel tempo
> Produzione di note di frutti di bosco (mora, fragola, mirtillo)
> Ottima attività fermentativa ulteriormente potenziata con l'utilizzo di Lysopol o Probios Strong
> Tolleranza all'alcool: fino a 15,5% vol.
> I mosti fermentati con questo lievito non vanno incontro a riduzioni
> **Lievito classificato come probiotico ad attività: antinfiammatoria, immunoregolatrice, fitasica e antiradicali liberi dell'epidermide (studi dell'Università di Bari)**

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

Applicazioni

Ceppo particolarmente adatto per uve rosse, come Schiava, Merlot, Cabernet, Refosco, Negroamaro, Nero D'Avola, Lagrein, Pinot Nero, Sangiovese. Indicato anche per uve bianche tipo Grillo, Fiano, Greco, Falanghina, Chardonnay, Garganega, Pinot bianco e Prosecco. Eccellente per la sua elevata capacità di conferire un'intensa fragranza di frutti di bosco, assieme ad una significativa produzione di acetati ed esteri, ottenendo vini di elevata complessità, che spiccano a livello sensoriale per le note aromatiche.
Dosaggio consigliato: 20 g/hl

Modalità di preparazione

Seguire le indicazioni riportate:
> nelle "Avvertenze generali lieviti Atecrem" **(Allegato A)**
> nel "Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati" **(Allegato B)**
> nel "Protocollo generale per presa di spuma: rifermentazione in autoclave" **(Allegato D)**

Confezioni

Flacone da 1 kg
Taniche da 5 o 10 kg

Durata e conservazione

Conservare a temperatura di 2÷4°C.
Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche.
No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 4 - 09.01.2023